

ПРОТОКОЛ
исследования организации питания
в МБОУ «Основная общеобразовательная школа №17 им.Н.А.Катина ЗМР РТ»

Дата проверки 23.03.2022г.

Время проверки 11.00

Комиссия в составе:

Председатель комиссии
Зубарькова Н.С.

Члены комиссии:

1. Чушова В.И.

2. Корсаков А.Р.

3. Шевчук И.Н.

В присутствии:

Ковале Чернышова

составили

настоящую справку о том, что «23.03.2022» 20 0 г. в 11 час. 00 мин.
проведено исследование организации питания в общеобразовательной организации.

В ходе исследования выявлено:

при входе в помещение для приема пищи установлены умывальники в количестве

визит

(примечание: если есть замечания (подведена вода холодная и горячая))

рядом с умывальниками предусмотрены электрополотенца в количестве - 1шт;

(примечание: если есть замечания)

Наличие мыла -

имеется

Наличие графика работы столовой

имеется

Наличие графика приема пищи обучающихся

имеется

Продолжительность перемены (успевают ли дети принять пищу)

20 минут (дети успевают принять пищу)

(примечание)

На кого возложены функции ответственного за организацию питания в школьной столовой: по ЗД ВР Зубарькову Н.С.

дежурство обучающихся в столовой (как организовано)

в столовой дежурят учителя 9кл по 2 смены

дежурство педагогов

выполняется дежурство учителей

чистота зала

обеденный зал чистый

Помещение для приема пищи оборудовано столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и др. мебелью); количество посадочных мест в обеденном зале

и посадочных мест, достаточно

(примечание: достаточно ли посадочных мест и др.)

Внешний вид поваров

форма чистая опрятная

Эстетичность накрытия столов:

- гигиеническое состояние столов

столы чистые

- наличие 2-х комплектов подносов

- наличие 2-х комплектов столовых приборов

- гигиеническое состояние столовых приборов

чистые

Наличие и доступность размещения меню, ассортимента буфетной продукции:

имеется

Соответствие рационов питания утвержденному меню:

соответствует

Наличие и месторасположение контрольных блюд:

Ассортимент буфетной продукции

имеется в избытке

(практически отсутствуют; имеются в наличии; имеются в избытке)

Качество готовой пищи (таблица 1).

Изучение качества готовой пищи

Дата	Наименование приема пищи (завтрак, обед и (или) полдник)	Критерии оценки						Примечание
		Правильность кулинарной обработки (1)	Выход блюд согласно меню	Контрольное взвешивание блюда (2)	Качество блюда			
Эстетическое оформление (внешний)	Органолептическая оценка (вкус, цвет, запах,				Соблюдение температурного режима отпуска			

					вид блюда)	консистен- ция) (3)	готовых блюдов	
23.03.22	Заседание	содержание	соот.т	соот.т	соот.т	соот.т	соот.т	соот.т

На основании вышеизложенного Комиссия рекомендует:

1

Члены комиссии:

1.

Зубанова Н.С.

2.

Уткина Е.И.

3.

Каранова Л.Ф.

4.

Шевчук И.И.

5.

Со справкой ознакомлен законный представитель юридического лица
общеобразовательной организации

Директор ЗУП 23.03.22